Mielul de Pasti bine condimentat se savureaza la Agra Palace

BUCURESTI - 1 aprilie 2010 ora 10:28
Comunicat tip General in Monden / Lifestyle

Restaurantul indian Agra Palace organizeaza o masa speciala in seara de Pasti in care felul principal va fi reprezentat de mielul asezonat cu condimente indiene.



Restaurantul indian Agra Palace si maestrul bucatar Arun Kumar isi vor intampina oaspetii care vor veni in seara de Pasti la restaurant cu o masa speciala in care mancarea traditionala de Pasti va fi inlocuita cu deliciosul miel preparat in cuptorul de argila asezonat cu condimente indiene. Maestrul bucatar Arun Kumar va pregati delicatese precum: Kashmiri Lamb Chops, cotlete de miel fragede marinate in iaurt si condimente indiene, Boti Kebab, bucatele de miel din pasta de ghimbir cu usturoi, Gosht ki seekh, carne tocata de miel cu ardei iute si condimente indiene, Kashmiri keema kofta, chiftele din carne tocata de miel cu sos caju, rosii, condimente indiene si multe alte mancaruri.In seara de Pasti va invitam sa descoperiti alaturi de familia voastra delicioasele preparate din miel asezonate cu condimente indiene preparate in cuptorul de argila.

Despre INDIAN FOOD & SPICE SRL

Agra Palace este cel mai nou restaurant indian din Bucuresti si singurul restaurant complet care vine in intampinarea tuturor categoriilor de clienti. Agra Palace a fost deschis de Arun Kumar, bucatarul care a adus prima oara mancarea indiana in Romania. Director GeneralDinca Valentin StefanTel: +40 788 301 177Blvd. Pipera-Tunari , nr. 47Tel: +40 21 350 31 14Program: 12:00 - 00:00Fax: +40 21 350 31 15restaurant@agrapalace.ro

INDIAN FOOD & SPICE SRL

http://www.agrapalace.ro